

ATTUALITÀ

*di Simonetta Pagnotti
foto di Paolo Ferrari*

"ENCICLOPEDIA DEL MANGIAR SANO - RICETTE SEGRETE DI
ABBAZIE E MONASTERI"
QUESTA SETTIMANA L'OTTAVO VOLUME: **LE TISANE**

LE CREME DI PADRE FILIPPO

Alla badia di Torrechiara, nel Parmense, che ha una delle farmacie monastiche più antiche d'Europa, il religioso prepara unguenti e tisane. Su antiche ricette.

Padre Filippo controlla le erbe aromatiche e i fiori di calendula appena raccolti. La grande cucina profuma di salvia, mentuccia e rosmarino, ingredienti di base dell'unguento che **suor Shila** versa nei barattoli già preparati. Siamo nella badia di Santa Maria della Neve, a Torrechiara, nel Parmense, a pochi chilometri da Langhirano. Qui si producono oltre 5 mila confezioni l'anno del famoso unguento alle erbe in vendita nei principali monasteri italiani. C'è chi lo prenota e chi se lo fa spedire anche all'estero: cura scottature ed eritemi solari, ma anche piaghe da decubito e fuoco di sant'Antonio.



Padre Filippo.

La stagione è questa, perché si tratta di erbe e fiori prevalentemente estivi, e padre Filippo si fa aiutare dalle quattro suore indiane, Oblate benedettine, «che sono arrivate qui come una benedizione». La badia è una dipendenza del monastero benedettino di San Giovanni Evangelista di Parma, dove è conservata una delle farmacie monastiche più antiche d'Europa. «Ho modificato antiche ricette fino a trovare questa formula», spiega padre Filippo, che si è trasferito a Torrechiara nel 1993 insieme ad alcuni confratelli e oggi è rimasto a custodirla, insieme alle quattro sorelle indiane.

I cosmetici delle api

«La badia cadeva a pezzi. Io insegnavo a Parma, ma mi sono impegnato a fondo nella ristrutturazione. Un po' perché sono un appassionato di queste cose, un po' perché lo ritengo un dovere». L'altra grande passione di padre Filippo è l'apicoltura. Nei laboratori allestiti tra le mura del monastero custodisce le ricette segrete che trasformano miele e derivati in una linea cosmetica, "Apiderma", completa di creme per il viso e per il corpo, colluttori, saponi e deodoranti.



La "tisana calmante" con biancospino.

«Le creme le facciamo preparare in un laboratorio industriale di Parma, sulla base delle nostre ricette, e tutto il resto lo produciamo qui, mantenendo la nostra dimensione artigianale».

A cominciare dalle tisane. Nella bottega della badia sono in vendita tisane calmanti, depurative, diuretiche, digestive e dimagranti. «Le erbe le acquisto, perché sono un sacerdote e ho una coscienza, non posso mettere in vendita prodotti non controllati», spiega, «poi le miscolo stabilendo i dosaggi». Tassativo il foglietto con le istruzioni, allegato alla confezione. «Non ho la pretesa di sostituirmi al medico. Io dico sempre che questi prodotti non sono farmaci: non fanno male, possono far bene».

Tra i clienti di padre Filippo anche personaggi famosi, come Paola del Belgio. Il religioso ci mostra il Mercurio d'oro ricevuto nel 2001, il premio "Civiltà del lavoro" per il suo laboratorio di apicoltura. La badia è molto conosciuta, anche all'estero, grazie alla fama dello splendido castello di Torrechiara, che attira circa 70 mila turisti l'anno.



Suor Shila prepara l'unguento lenitivo alle erbe, eccellente per le scottature e le piaghe da decubito.

Secondo la tradizione, fu il nobile castellano Pier Maria Rossi a volere la costruzione della badia nel 1471 per il figlio Ugolino, che allora era abate del monastero di San Giovanni Evangelista. Gli accoglienti saloni, che oggi ospitano seminari e convegni, il bellissimo chiostro e il belvedere sulla campagna di Langhirano testimoniano un passato ricco e glorioso.

«I monaci venivano qui in convalescenza, per respirare un po' d'aria buona», spiega padre Filippo. Poi la decadenza e la rovina. Con Napoleone fu trasformato in caserma e poi in infermeria, arrivò a ospitare 800 soldati e gli affreschi, che oggi stanno tornando alla luce, sparirono sotto strati di calce. «Non potevo credere che un monastero così ricco fosse privo di opere d'arte», racconta padre Filippo. «Ogni giorno con un coltellino scrostavo un pezzetto d'intonaco, finché non sono spuntati i piedi di Sansone. È stata una grande gioia».



Padre Filippo, nella bottega, mostra il Mercurio d'oro ricevuto nel 2001 per il suo laboratorio, dove produce la linea cosmetica "Apiderma", coi prodotti dell'apicoltura.

Oggi sono già restaurati il ciclo di Sansone nel salone capitolare e gli affreschi del refettorio. Ma il tesoro più prezioso del complesso è una Madonna quattrocentesca custodita nella chiesa, meta di turisti e di scolaresche, «perché noi non teniamo le porte chiuse, siamo solo custodi, anche se non sempre è facile il dialogo», continua. «Spesso i ragazzi sono privi di interessi di carattere spirituale, mentre rispondono meglio i bambini delle elementari».

Nei prossimi giorni, dopo i restauri, sarà riaperta anche la foresteria, per i gruppi e le famiglie. Le suore della badia prepareranno anche i pasti, su prenotazione. «Il menù è fisso, si mangia quello che passa il convento», specificano, ma hanno fama di essere ottime cuoche. Si va dalla cucina tradizionale emiliana, a base di gnocchi, tortelli e lasagne, alla cucina indiana.



Due ricette contenute nel volume, "tisana depurativa" e "rimedio allo psillio".

Il bene si fa anche così

Su richiesta, in particolari occasioni, le suore preparano riso al curry, pollo tandoori e verdure in salse piccanti, molto apprezzati dai turisti. Padre Filippo è stato il primo fautore dell'apertura della foresteria, anche per ridare vita alle sale della badia. «Siamo rimasti pochi, mi sento come quei genitori che desiderano un figlio che non arriva».

Anche lui non è esente da dubbi e ripensamenti. «A volte, mentre preparo le mie tisane e i miei unguenti, mi trovo a fare un bilancio e a tirare le somme. Penso che forse avrei potuto impiegare meglio il mio tempo. Ma poi mi dico che questa passione è un dono che mi ha dato il Signore. Ricevo tante telefonate e lettere di ringraziamento che mi confortano molto. Un po' di bene si fa lo stesso, anche così».

Simonetta Pagnotti